

RUSSO



SASSOBUCATO 2021
IGT TOSCANA ROSSO

VITIGNI	Merlot 40 %, Cabernet Sauvignon 40 % Petit Verdot, Cabernet Franc 20%
---------	---

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

VIGNETO DI PROVENIENZA	Metocchina
ALTIMETRIA	80 m
ESPOSIZIONE	Sud Est
TIPOLOGIA SUOLO	Collinare, tendenzialmente argilloso
DENSITÀ IMPIANTI	5600 viti/ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Cordone speronato
ETÀ MEDIA VIGNETO	18 anni

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

EPOCA VENDEMMIA	Merlot inizio Settembre, Cabernet inizio Ottobre
RESA PER ETTARO	50 qli/ha
MODALITÀ DI RACCOLTA	Manuale in cassette forate
PIGIATURA	Soffice
CONTENITORI FERMENTAZIONE	Inox
TEMPERATURA FERMENTAZIONE	28 - 30 °C
DURATA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE E FERMENTAZIONE MALOLATTICA	15 giorni
CONTENITORI AFFINAMENTO	Barriques di rovere francese
DURATA AFFINAMENTO	12 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Maggio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	12 mesi
ALCOOL % VOL.	14,7
ACIDITÀ TOTALE G/L	5,27
ACIDITÀ VOLATILE G/L	0,54
ESTRATTO SECCO TOTALE G/L	32,6
CENERI G/L	2,78
INIZIO COMMERCIALIZZAZIONE	settembre

ESAME ORGANOLETTICO

“Sassobucato” è il nome di una cava di marmo abbandonata all'interno dell'azienda. Ha un colore porpora fitto e al palato è morbido, pieno ed elegante, con decise note fruttate. Servito alla temperatura ottimale di 19°C viene esaltato dall'abbinamento con secondi di maiale alla griglia e con bistecche di manzo.

BOTTIGLIE 0,750 - magnum 1,5 - jeroboam 3 - rehoboam 5 - salmanazar 9 - balthazar 12 Litri

